

---

**Forno ventilato da appoggio**

I

Istruzioni per l'uso

**Four chaleur tournante à poser**

F

Mode d'emploi

**Freistehendes Heiscluftbackofen**

D

Gebrauchsanweisung

**Free-standing fan oven**

GB

Instructions for using



Capertina: carta ecologica non riciclata  
Pagine interne: carta riciclata al 100%

## Indice

pagina

Caratteristiche generali .....	2
Istruzioni per l'installazione .....	3
Collegamento elettrico .....	3
Livellamento .....	3
Organi di comando del forno .....	4
Manopola termostato forno .....	4
Manopola contaminuti .....	4
Manopola programmatore .....	4
Uso del forno .....	5
Riscaldamento forno .....	5
Cottura semiautomatica .....	5
Cottura automatica .....	5
Pulizia e manutenzione .....	6
Smontaggio porta .....	6
Sostituzione lampada .....	7

## Index

page

Caractéristiques générales .....	8
Instructions pour l'installation .....	9
Branchement électrique .....	9
Mise à niveau .....	9
Organes de comande du four .....	10
Bouton thermostat du four .....	10
Bouton minuterie .....	10
Bouton programmeur .....	10
Utilisation du four .....	11
Réchauffement du four .....	11
Cuisson semi-automatique .....	11
Cuisson automatique .....	11
Nettoyage et entretien .....	12
Démontage de la porte .....	12
Remplacement de la lampe .....	13

## Inhalt

seite

Allgemeines Merkmale .....	14
Anschluss und Einbau .....	15
Elektrischer Anschluß .....	15
Aufstellung .....	15
Backofen-Schaltfunktionen .....	16
Backofen-Thermostatschalter .....	16
Zitschalter .....	16
Schalter der Bratautomatik .....	16
Inbetriebnahme des Backofens .....	17
Aufheizen des Backofens .....	17
Halbautomatischer Gärvorgang .....	17
Bratautomatik .....	17
Reinigung und Instandhaltung .....	18
Anleitung um die tür zu demontieren .....	18
Ersetzen der Herdlampe .....	19

## Index

page

General features .....	20
Installation instructions .....	21
Electrical connection .....	21
Levelling .....	21
Oven controls .....	22
Oven thermostat knob .....	22
Timer knob .....	22
Programmer knob .....	22
Oven use .....	23
Oven heating .....	23
Semiautomatic cooking .....	23
Automatic cooking .....	23
Cleaning and maintenance .....	24
Demounting the door .....	24
Bulb replacement .....	25

## Caractéristiques générales

Four chaleur tournante à pose indépendante.

### Dimensions extérieure

Largeur	597 mm.
Hauteur	524 mm.
Profondeur	531 mm.

Puissance et tension d'alimentation électrique:  
voir plaque des caractéristiques

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la directive CEE 82/499 relative aux parasites radio.

Les instructions ci-après fournissent d'importantes indications concernant les opérations d'installation, d'utilisation et d'entretien, conformément aux normes en vigueur.

**Important:** l'installation doit être réalisée par un technicien spécialisé, conformément aux normes en vigueur.

Toute intervention de régulation, maintenance etc. doit être exécutée appareil débranché.

## Instructions pour l'installation

### Branchemet électrique

S'assurer que les caractéristiques de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent à la tension et à la puissance indiquées sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil.

Il est absolument nécessaire de relier l'appareil à la terre. Pour cette raison la fiche à relier au cordon d'alimentation et la prise dans laquelle est branché l'appareil doivent être du même type (conformes aux normes CEI).

Avant le branchement s'assurer du bon état de l'installation de mise à la terre.

Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens, consécutifs à une mise à la terre inexisteante ou incorrecte.

Lors de l'installation il faut prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm., placé dans un endroit facilement accessible en proximité de l'appareil.

**Important:** Si vous remplacez le cordon d'alimentation, il faut démonter le carter arrière en dévissant les vis relatives.

La section des fils du nouveau cordon ne doit pas être inférieure à 1,5 mm<sup>2</sup> (cable de 3 x 1,5).

Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou dérivations car ils pourraient provoquer des échauffements ou des risques d'incendie.

### Mise à niveau

Ce four est équipé de quatre pieds réglables pour la mise à niveau.

Pour effectuer ce réglage, desserrer dans le sens des aiguilles d'une montre le contre-écrou et dévisser le pied. Bloquer ensuite le pied avec le contre-écrou qui devra être tourné dans le sens contraire jusqu'à l'arrêt.

## Organes de commande du four

Bandeau de commandes (fig. 1)

- A - Bouton thermostat four
- B - Bouton minuterie
- C - Bouton programmateur
- D - Voyant vert (s'allume à fin de cuisson)
- E - Voyant rouge (s'éteint quand la température choisie est atteinte)

Bouton thermostat four (A)



éclairage four - mise en fonction de la turbine. La lampe du four et la turbine resteront allumées pendant tout le temps d'utilisation du four (seulement quand le bouton minuterie est en fonction).

De **50 à 250** - le four chauffe. Les chiffres correspondent à la température du four; le réglage du thermostat est progressif et donc toutes les valeurs intermédiaires (entre les chiffres) peuvent être utilisées.

Pour éteindre le four, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «I».

Bouton minuterie (B)



Fonction indépendante de la minuterie (seulement quand le bouton thermostat est en fonction).

De **5 à 60** indications des minutes, le réglage de la minuterie est progressif. Donc toutes les valeurs intermédiaires (entre le chiffres) peuvent être utilisées. A la fin du temps de cuisson, l'index du bouton retourne automatiquement sur la position «I» et le four s'éteint.

N.B. Pour choisir le temps de cuisson, tourner le bouton sur la position maximum «60» et ensuite se porter sur les minutes désirées. Pour éteindre le voyant vert, reporter le bouton thermostat (A) sur la position «I».

Bouton programmateur (C)



A utiliser pour retarder l'allumage du four d'un minimum de 20 minutes à un maximum de 14 heures. Le réglage est progressif et donc toutes les valeurs intermédiaires (entre les chiffres) peuvent être utilisées. A utiliser pour la cuisson automatique.

## Utilisation du four

### Réchauffement du four

Le bouton de minuterie (B) doit être sur la position . Tourner le bouton thermostat four (A) sur la température choisie; le four réchauffe. Le voyant rouge allumé indique la phase de chauffage, son extinction signale que la température sélectionnée avec le bouton est atteinte. Par la suite l'allumage et l'extinction indiquent le maintien constant de la température du four.

### Cuisson semi-automatique

Choisir le temps de cuisson en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton minuterie (B) et choisir la température de cuisson en tournant le bouton thermostat four (A). Le four réchauffe.

En fin de cuisson le four s'arrête automatiquement, cette fonction est indiquée par un signal sonore. Entretemps, le voyant vert s'allume; pour l'éteindre positionner le bouton thermostat (A) sur le symbol «I».

NOTA: dans les modèles avec bouton programmateur «C», la sonnerie n'intervient pas à fin de cuisson.

Ensuite tourner le bouton minuterie jusqu'à la position ; le four est prêt pour un usage manuel.

### Cuisson automatique

(allumage et extinction programmée du four)

Placer la manette du programmateur (C) sur le temps désiré de retard d'allumage du four (de 20' à 14 heures), fixer le temps de cuisson (de 5' à 60') en tournant la manette compte-minutes dans le sens des aiguilles d'une montre (B), choisir la température de cuisson en tournant le bouton du thermostat (A).

Exemple: Il est 20 h 00, vous voulez effectuer une cuisson d'une durée de 30 minutes qui devra commencer à 8 h 00 le lendemain matin, à une température de 180°C. Il suffit de placer la manette du programmateur (C) à 12 h 00 (temps de retard d'allumage du four), la manette compte-minutes (B) sur 30', le bouton du thermostat sur 180°C. Puis mettre l'aliment dans le four.

Votre four se mettra en service à 8 h 00 le matin suivant, il fonctionnera pendant 30 minutes et s'éteindra automatiquement. Au même moment le témoin vert s'allumera; pour l'éteindre, remettre le bouton du thermostat sur la position «I».

## Nettoyage et entretien

**Avant toute opération sur l'appareil, débranchez le.**

Un nettoyage régulier et constant garderont longtemps votre appareil dans son état initial.

Le nettoyage du four, sans panneaux auto-nettoyants, doit être fait le four éteint, encore tiède, **mais pas chaud**, de façon à ce que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de cuisson sur les parois puisse être enlevée facilement; de plus les débordements et les projections de graisse n'auront pas encore durcis.

Enlevez la grille, la lèchefrite, les glissières latérales; nettoyez à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'ammoniaque, rincez et essuyez.

Si les taches ou les débordements persistent, mettez sur le fond un chiffon humide imbibé d'ammoniaque, fermez la porte et quelques heures après lavez le four à l'eau chaude et détersif liquide; ensuite rincez et essuyez soigneusement.

Pour les parties extérieures utilisez un chiffon doux avec de l'eau et du savon; ne jamais utiliser de produits abrasifs en poudre.

### Démontage de la porte

Pour faciliter le nettoyage du four il est possible de démonter la porte. En effet les fours disposent de deux types différents de charnières interchangeables.

#### Charnières avec articulations mobiles (fig. 2)

Les charnières «A» sont munies de deux articulations mobiles «B» qui, bloquent les secteurs «C» des charnières, quand elles y sont accrochées, la porte entièrement ouverte.

Ensuite remontez la porte vers l'extérieur, faisant les deux mouvements illustrés sur la fig. 4.

Pour cette opération saisir les côtés de la porte à proximité des charnières.

Pour remonter la porte, introduisez avant tout les charnières dans les cannelures prévues à cet effet.

Avant de fermer la porte **n'oubliez pas de déposer les deux articulations mobiles «B» qui avaient servi pour accrocher les deux charnières.**

#### Charnières avec leviers mobiles (fig. 3)

Ouvrez entièrement la porte et prenez avec les mains les deux côtés à proximité des charnières.

Avec le pouce, poussez vers l'avant les leviers «A» et remontez en même temps la porte vers le haut, formant un angle d'environ 45°; après quoi bloquez les secteurs «B» des charnières.

Pour extraire la porte, soulevez avec le doigt index les charnières «C», faisant les mouvements illustrés sur la fig. 4.

Pour remonter la porte, introduisez avant tout les charnières dans leurs cannelures et ouvrez ensuite entièrement la porte pour décrocher les secteurs «B». Après quoi la porte pourra être fermée librement.

#### Remplacement de la lampe (fig. 5)

En cas de remplacement de la lampe d'éclairage du four, déposez le cache de protection «A» en le dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Après remplacement de la lampe, remontez le cache de protection «A» avec l'anneau en métal «B».

